

ESPECIFICACIÓN TÉNICA DE VENTA

DPG-03-00-1-400

REVISIÓN FECHA 22 30/05/2023

PÁGINA 1

PRODUCTO	400	HARINA DE TRIGO ESPECIAL							
DEFINICIÓN	Producto finamente triturado, obtenido de la molturación del grano de trigo sano e industrialmente limpio, Triticum aestivum, y constituido fundamentalmente por el endospermo del grano.								
NGREDIENTES	Harina de trigo.								
QUÍMICAS	CARACTERÍSTI	<u>CAS</u>	VALOR			TOLERANCIA	<u>METODO</u>		
	Humedad		15	%	t.c.	máx.	10.02		
	Proteínas (Nx5.7) Cenizas Acidez de la grasa		11.0	%	S.S.S.	mín.(-0.2)	10.04		
			0.65	%	S.S.S.	máx.	10.03		
			50	%	mg KOH	máx.	10.10		
	Índice de maltosa		1.9	%	t.c.	mín.	10.09		
FÍSICAS	CARACTERÍSTICAS Alveograma:		VALOR			TOLERANCIA	<u>METODO</u> 10.07		
	W W		130	x10^3erg.	t.c.	+-20	10.07		
	P/L		0.24	unidades	t.c.	+-0.08			
	L		130	mm	t.c.	mín.			
	Degradación W	alveograma	20	%	t.c.	máx.			
	Granulometría:						10.14		
	A través de 180	micrometros	90	%	t.c.	mín.			
TECNOLÓGICAS	CARACTERÍSTIC	<u>CA</u>	<u>VALOR</u>			TOLERANCIA	<u>METODO</u>		
TECHOLOGICAG	Gluten húmedo		24.5	%	t.c.	mín.	10.11		
	Gluten seco		8.0	%	t.c.	mín	10.11		
	Número de caída		300	sg.	15%hum.	mín.	10.01		
MICROBIOLÓGICAS	CARACTERÍSTICAS		<u>VALOR</u>			TOLERANCIA	<u>METODO</u>		
	Aerobios Mesófilos Totales		1.000.000	UFC	1g	máx.	Externo		
	E. coli		100	UFC	1g	máx.	Externo		
	Mohos		10.000	UFC	1g	máx.	Externo		
	Salmonella .		No detectado		25g		Externo		
CONTAMINANTES	<u>CARACTERÍSTICAS</u>		<u>VALOR</u>	Micrograma	11/~	<u>TOLERANCIA</u>	METODO Externo		
QUÍMICOS	Aflatoxina B1 Aflatoxina B1+B2+G1+G2		2	Microgramo Microgramo	1Kg 1Kg	máx.	Externo Externo		
	Ocratoxina A	2+G1+G2	4 3	Microgramo	1Kg	máx. máx.	Externo		
	DON		750	Microgramo	1Kg	máx.	Externo		
	Zearalenona		75	Microgramo	1Kg	máx.	Externo		
	Plomo		0.2	Miligramo	1Kg	máx.	Externo		
	Cadmio		0.10	Miligramo	1Kg	máx.	Externo		
	Residuos de plaç	guicidas	LM legislación vigente				S-19 DFG		
	Melamina		2.5	Miligramo	1Kg	máx.	Externo		
	Alcaloides del co	rnezuelo	100	Microgramo Miligramo	1Kg 1Kg	máx.	Externo Externo		
	Cloratos		0.05	Willigramo	ing	máx.	EXIGITIO		
ALÉRGENOS	Ver declaración d	le alérgenos.							
COMENTARIOS	Ausencia de signos de infestación por insectos o parásitos.								
ORGANOLÉPTICAS	Ausencia de olores y sabores desagradables.								
FECHA CONSUMO PREFERENTE	120 días siguientes a la fecha de fabricación.								
OGM	Según los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 no contiene OGM.								
CONSERVACIÓN	Consérvese en sitio fresco, seco y aislado del suelo.								
MEDIOAMBIENTE	Destino de los envases de papel al finalizar su vida: contenedor de reciclaje de papel y cartón.								

ELABORADO POR

REVISADO POR

Dtor. Técnico

APROBADO POR

COPIA SOLO PARA INFORMACIÓN

Dtor. de Calidad

Dtor. de Planta

Fecha impresión: 22/11/2023



ESPECIFICACIÓN TÉNICA DE VENTA

DPG-03-00-1-400

REVISIÓN FECHA 22 30/05/2023

PÁGINA 2

PRODUCTO	400	HARINA DE TRIGO					
		ESPECIAL					
DEFINICIÓN	Producto finamente triturado, obtenido de la molturación del grano de trigo sano e industrialmente limpio, Triticum aestivum, y constituido fundamentalmente por el endospermo del grano.						
INGREDIENTES	Harina de trigo.						
MODO DE EMPLEO	Este producto debe cocinarse antes de ser consumido.						
NUTRICIONAL			4404.7	*Valores medidos por cada 100 gramos			
	Valor energérico KJ		1481.7 349.4				
	Valor energético Kcal Grasas (g)		1.8				
	- De las cuales saturadas (g)		0.6				
	Hidratos de carbono (g)		71.8				
	- De los cuales azúcares (g)		2.4				
	Proteínas (g)		10.5				
	Sal (g)		0.003				
LEGISLACIÓN	- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, y posteriores modificaciones. - Real Decreto 677/2016 por el que se aprueba la norma de calidad para las harinas, las sémolas y otros productos de la molienda de los cereales - Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y posteriores modificaciones. - Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal, y posteriores modificaciones - Reglamento (UE) nº 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006. - Reglamento (CE) nº 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, y posteriores modificaciones. - Reglamento (CE) nº 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de estos, y posteriores modificaciones.						

ELABORADO POR

Dtor. Técnico

REVISADO POR

Dtor. de Calidad

APROBADO POR

COPIA SOLO PARA INFORMACIÓN

Dtor. de Planta

Fecha impresión: 22/11/2023